

Capra fresca piemontese



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra
- Vacca

Caprino a fermentazione acida, prodotto cioè non con il caglio animale ma lasciando inacidire naturalmente il latte e facendone poi scolare la parte liquida. Questa lavorazione non prevede una consistente rimozione del siero ed è pertanto destinata a essere consumata in tempi rapidi.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, molto morbida, a volte stillante siero

Sapore: ircino, leggermente acidulo

Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca. Olive in salamoia. pane alle noci o all'uva

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, vaccino, intero

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: assente

Produzione: da febbraio-marzo a ottobre

Grassi: 40% Mgss

Peso: 100-150 g

Dimensioni: variabili



Allevatore di Formaggi

Produttori: piccoli allevatori-casari delle Langhe

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.